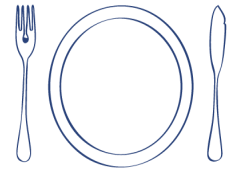




Franco&Anna, Michele&Angela e il team con lo chef Salvatore, il pizzaiolo Marco e il jolly Fation
Vi augurano Buon Appetito!



PROPOSTE DI MENU A DEGUSTAZIONE

E' POSSIBILE UNA SOLA SCELTA DI MENU PER TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE VECCHIA MANIERA

POLPO VERACE SPADELLATO CON PATATE

FRITTO DI CALAMARETTI DI 'LAMPARA'

CLASSICO SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI

SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY

1 calice di vino Falanghina

€ 40,00

MENU DELLA TRADIZIONE

IL CRUDO . . .

MAZZANCOLLE DI FORMIA

SOGLIOLA ALLA "CHINAPPI"

RIGATONI CON GALLINELLA

CROSTATATA CON ARANCE

€ 60,00

MENU -Pranzo Lunedì-Venerdì 1 crudo, 1 primo, 1 sorbetto, incluso 1 calice di vino € 22,00

MENU PER CELIACI € 40,00

MENU DEI BAMBINI € 20,00

MENU A SORPRESA Fidatevi di Michele € 75,00 N 7 piatti differenti del giorno a secondo del pescato!

Chinappi a Formia apre i battenti nel 1957, in pieno centro storico, fondato dai capostipiti Antonio e Vincenza. Successore dell'attività il figlio Franco, mitico pizzaiolo e a sua moglie Anna pilastro del ristorante. Attuale patron è il loro figlio Stefano, appassionato selezionatore di vini e sommelier AIS al pari il cugino Michele, con le loro rispettive e fidate mogli Elena e Angela Una continuità familiare che è la migliore garanzia per il perpetuarsi delle antiche ricette marinare del Golfo di Gaeta, basate sulla classica triade pizza-cozze-frittura, arricchite da un savoir faire gastronomiche altamente professionale, particolarmente attento a origine, qualità e freschezza degli ingredienti. Un mix culinario irresistibile e inimitabile, che ha sempre attratto Gourmet da tutto il mondo, ma in particolare dalla Capitale.

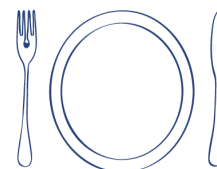
Chinappi a Roma nasce nel 2006

su iniziativa di Stefano, coadiuvato da giovani professionisti addestrati alla sua scuola. La filosofia in cucina è medesima; le materie prime arrivano giornalmente dal sud del Lazio, quinte essenza di sapori delle assolate campagne e del mare più incontaminato e profondo della Regione.



La Carta di "Mamma Anna"

II PESCE E LE VERDURE SELEZIONATE GIORNALMENTE
DAL MERCATO, CON CURA E RAGIONE PERFARSI CHE
DIAMO ANCORA FORTE EMOZIONI, DAL 1957...



IL crudo

| | |
|--|---------|
| <i>N 6 Ricci di mare</i> | € 12,00 |
| <i>N 6 Ostriche 'Divine'</i> | € 18,00 |
| <i>Crudo di N 12 di gamberi "gobbetti"</i> | € 10,00 |
| <i>Carpaccio di gamberoni rossi</i> | € 10,00 |
| <i>Carpaccio di ricciola</i> | € 10,00 |
| <i>Carpaccio di triglia</i> | € 10,00 |
| <i>Carpaccio di tonno</i> | € 10,00 |
| <i>Carpaccio di salmone</i> | € 10,00 |
| <i>Carpaccio di baccalà</i> | € 10,00 |
| <i>N 2 scampi grandi e selezionati</i> | € 18,00 |

Antipasti caldi

| | |
|---|---------|
| <i>Il Polpo verace di Gaeta alla "Chinappi"</i> | € 12,00 |
| <i>Il Soutè di cannolicchi alla marinara</i> | € 12,00 |
| <i>Calamaretti e broccoletti in padella</i> | € 13,00 |
| <i>Mazzancolle di Formia condite all'olio e limone secondo tradizione</i> | € 16,00 |

IL Pesce

| | |
|---|---------|
| <i>Calamari di lampara al forno</i> | € 15,00 |
| <i>Baccalà grigliato su crema di porri e scarola</i> | € 15,00 |
| <i>Fritto di calamaretti di casa "Chinappi"</i> | € 18,00 |
| <i>Sogliola alla 'Chinappi' con tortino di patate</i> | € 19,00 |
| <i>Pescato dell'asta di Gianni Purificato: pezzogna, sarago, spigola all'etto</i> | € 7,00 |

Caro Cliente, giornalmente saranno presentate le pietanze compatibili al mercato e ai cicli stagionali che ci consentiranno di mantenere le nostre prerogative di freschezza e qualità. Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 (all.III, sezione VII, ap.3, lett.D, punto * Prodotto congelato



La tradizione di Chinappi è servire i **Primi Piatti** prima del dessert



Per avere un servizio migliore è consigliabile ordinare non più di 2 primi differenti per tavolo

La Preparazione espressa richiede tempo
LE PASTE SERVITE SONO DI PAONE E VERRIGNI

| | |
|--|---------|
| <i>Vermicelli aglio, olio, alici dissalate, peperoncino e pangrattato</i> | € 9,00 |
| <i>Rigatone con gallinella di fondale</i> | € 10,00 |
| <i>Spaghetti con vongole veraci</i> | € 10,00 |
| <i>Spaghetto al nero di seppia con aglio, olio, peperoncino e calamaretti spillo</i> | € 12,00 |
| <i>Fusillone con broccoletti e sparnocchie</i> | € 12,00 |
| <i>Linguine ai ricci di mare (secondo disponibilità giornaliera)</i> | € 22,00 |
| <i>Penne (senza glutine) con gallinella di fondale</i> | € 13,00 |

Da Chinappi non solo pesce...

| | |
|---|---------|
| <i>Spaghetti con pomodorino 'pachino' e basilico</i> | € 8,00 |
| <i>Penne con ragout di polpette della domenica ...</i> | € 10,00 |
| <i>Prosciutto di Parma "con l'osso" Sant'Ilario 36 mesi</i> | € 10,00 |
| <i>Tagliata di Chianina con rucola e pomodorino</i> | € 19,00 |
| <i>Salsiccia affumicata di "Franchino" con ...</i> | € 13,00 |



Chinappi, Dal 1957 la Pizza è arte



La pizza senza glutine su prenotazione almeno 2 ore prima è € 2,00 in + a tipologia

| | |
|---|---------|
| Alla margherita classica | € 6,00 |
| Alla "Chinappi" pomodoro, aglio, olio e pecorino | € 6,00 |
| Bianca mozzarella, olive di Itri e rosmarino | € 6,00 |
| Metà alla Chinappi e metà bianca mozzarella olive e rosmarino | € 7,00 |
| Pizza pomodoro, mozzarella, alici,olive, e peperoncino | € 8,00 |
| Pizza bianca mozzarella e rucola | € 8,00 |
| Pizza con mozzarella, cacio e pepe | € 8,00 |
| Pizza Pomodoro e mozzarella di bufala | € 9,00 |
| Alla "Diavola" mozzarella, salame e peperoncino | € 9,00 |
| Alla "Sorrentina" (Bianca mozzarella e prosciutto di Parma) | € 12,00 |
| Calzone della casa con scarola ripassata e olive di Itri | € 13,00 |
| Calzone 'storico' mozzarella salame e pecorino | € 13,00 |
| Pizza con pomodoro, polpo verace e peperoncino | € 13,00 |

*Vi ricordiamo che ci sono tempi differenti
dalle ordinazione delle pizze alle ordinazione della cucina*

Le nostre Birre

| | | |
|------------------------------|-------|---------|
| Birra Na Birretta 5% vol | 33 cl | € 5,00 |
| Birra "Menabrea" 4,8% | 33 cl | € 3,00 |
| Birra "Menabrea" 4,8 % | 66 cl | € 6,00 |
| Birra "Menabrea" 3,5% | 75 cl | € 12,00 |
| Birra "Menabrea" rossa 7,5 % | 75 cl | € 15,00 |
| Birra senza glutine | 33 cl | € 6,00 |

Il Dessert

| | |
|---|--------|
| Ravioli di ananas farciti di sorbetto al limone su salsa di menta | € 5,00 |
| Classica sfoglia croccante con crema chantilly | € 6,00 |
| Terrina di cioccolato su vellutata di pistacchio (Celiaci) | € 6,00 |
| Tiramisù in coppa martini | € 6,00 |
| Babbà con crema fatto da Noi | € 6,00 |
| Crostata di marmellata d'arancio o amarena | € 6,00 |
| Gelato fatto da noi crema e amarena, sorbetto al melone, al mango | € 5,00 |